



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI



1 Adet ekmek kadayıfı
3,5 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı su
1/4 Limonun suyu
Kaymak

- # Kadayıf kendi büyüklüğünden biraz daha büyük bir tepsiye konur.
- # Üzeri 2 parmak geçene kadar su koyup 15 dakika ısıtılır.
- # Suyu süzülür.
- # Şerbet kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyu eklenir, biraz katı bir şerbet olması sağlanır.
- # Şerbet, ıslatılıp suyu süzülen kadayıfın üzerine gezdirilir, tepsiyle birlikte ekmek kadayıfı ağır ateşe alınır, şerbet iyice çektilir.
- # Kadayıf soğuduktan sonra 6x12 büyüklüğünde parçalar kesilir.
- # Bu parçaların arasına kaymak konup, sigara gibi sarılır.
- # Servis yapılır.

Not: Kaymak üzerine konarak da servis yapılabilir.